

D L A
N A S

SPIS TRESCI

N.

V.

M.

E.

R.

1.

Od redakcji - kilka słów - str. 3

Wiedza Ogólna: Order of Bath - str. 4

Kronika słowa i obrazu - str. 4

Józefpyta: Jak się dowiadaliśmy? - str. 5

Z poradnika młodego
zielarza-a: Mięta - str. 6

Mały dowcip - str. 8

Trybtyk - str. 10

Przepis: Kapusta na złoto - str. 12

Jak porwali mnie kosmici - Cz. 1 - str. 14

Ostatnie twierdzenie Fremata - str. 15

Urywek rozmowy - str. 16

Wiersz - str. 17

WadaOpowiada(N.I.A) - str. 17/9

Gra karciana: Écarté - str. 18

Adnotacje - str. 19

Rebus - str. 19

DLA NAS

1, Listopad, 2024 r.

REDAKTOR

NACZELNY:

My

SEKRETARZ

REDAKCJI:

My

ZESPÓŁ:

również MY

REDAKCJA

GRAFICZNA

My, a także

ADRES REDAKCJI:

Tam, gdzie akurat

jesteśmy

WYDAWCA:

My

KONTAKT:

mile widziany na adres

dlanas.redakcja

@gmail.pl

OD REDAKCJI

Kiedy to piszę, jeszcze nie zdecydowaliśmy się na tytuł.

Myślimy nad:

- „Moje”, ale to zbyt samolubne

i

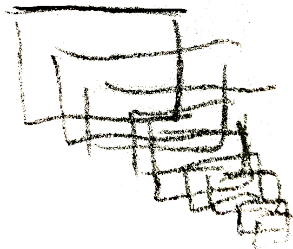
- „Nasze”, ale to zbyt socjalistyczne

Oba te słowa dobrze oddają rzecz. Gazeta, którą macie Państwo w rękach, została powołana nie dla czytelników, ale dla nas - tych co mają ją pisać i tworzyć, i może pod tym względem, jest pierwszą z takich gazet.

I chociaż nie o to nam chodzi, to mamy szczerą nadzieję, że czytanie przyniesie Państwu prawdziwą przyjemność.

Z wyrazami szacunku,

Józef Ł



WIEDZA OGÓRNA*

Jednym z najwyższych odznaczeń brytyjskich jest „Order of Bath” –, nazwany od miejscowości leżącej niedaleko Bristolu, słynnej ze swoich wód geo-termalnych. Jeżeli na polu polskiego języka spotkamy się z tłumaczeniem tej nazwy, dowiemy się o „Kawalerach Orderu Łaźni”, chociaż w starszych tekstach można znaleźć o ileż przyjemniejsze tłumaczenie – „Rycerz Orderu Kąpieli”.

KRONIKA SKŁOWA I OBRAZU

O! Jesieni -
Co w nas
zmieni
końca słońca
koloru czar?
pamiętany
skórą żar?

1. Wiersz. Napisany dawno temu, jako pierwszy tekst do numeru "DLA NAS"

2. Szkic. Wykonany już długi czas później. Przedstawia dziewczyny oglądające ostatnią rozkładówkę 14 Listopada.



JÓZEF PYTA

Jak się dowiadywaliśmy?

Przenieśmy się w daleką przeszłość lub w hipotetyczną przyszłość.

Musimy się dowiedzieć, a neta nie ma.

Jak?

Sam w takiej sytuacji dawno nie byłem. Wyobrażam sobie, że dzwoni się do kogoś, kto akurat może wiedzieć.

Gdzie tu, w nieznaney okolicy, jest najbliższy spożywczy? A kto tam blisko mieszka?

Kto wygrał mecz? A kto te mecze namiętnie ogląda? Jak załatwia się taki a taki papier?

A kto go może mieć? Ile spontanicznego kontaktu to powoduje! Ile myślenia o innych.

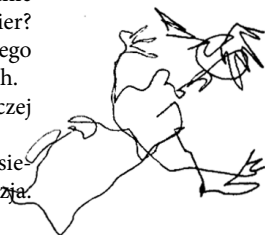
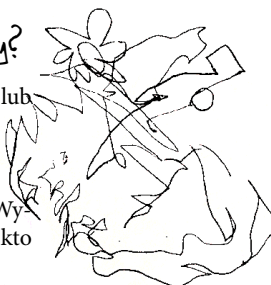
Informacji rzadko szukam dziś u kogoś, raczej zawsze u czegoś.

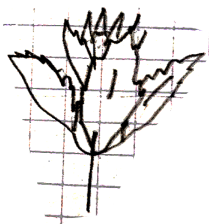
A przecież tak lubimy informować siebie nawzajem, kiedy jest okazja.

Wzajemny stosunek pytającego i pytanego porównam do ucznia i nauczyciela lub poszukiwacza prawdy i mędrca, żeby było ciekawiej. Kuszące to i bogate role, które coraz rzadziej przyjmujemy przed sobą nawzajem. A w nich zdobywanie wiedzy zyskuje charakter relacyjny. Informacja jest medium, którym zbliżamy się do siebie.

Nie ten tekst mówi o potrzebie i zaniku więzi ludzkich, o tym mówi dużo tekstów innych.

Na tych łamach, apeluję byśmy podjęli się wszyscy zadania dowiadywania się od osób i, choć nam samym to nie po drodze, dowiadywali się przeróżnych rzeczy!: od ludzi.





MIĘTA

Mentha piperita L.
Peppermint
Menthe poivree



Liście ma ciemnozielone, a rudawe od spodu. Kwiaty są malutkie i fioletowe.

Jest rośliną wieloletnią, chociaż co 4 lata dobrze ją przesadzić. Lubi gleby żyzne, miejsca nasłonecznione i otwarte.

Zbieramy ją w czerwcu, zaraz po tym jak pokażą się pąki kwiatów. W lipcu też można. Rośliny olejkowe, a do takich mięta należy, mają ich największą zawartość w godzinach od 10 do 15, więc najlepiej ścinać je właśnie wtedy.

Ucinamy całą roślinę zostawiając około 5 cm pędy nad ziemią. Dobrze je ucinać, a nie zrywać, żeby nie urwać korzenia. Suszymy w cieniu, najlepiej przy przepływie powietrza.

Surowcem są liście, również te ze szczytu rośliny. Nie wolno zbierać liści porażonych rdzą miętową - grzybem, przejawiającym się rudymi plamami.

Mięta jest jednym z najpopularniejszych ziół* leczniczych - bo też i zastosowań ma najwięcej.

Z jej olejku lotnego otrzymuje się mentol.

Poza tym w mięcie mamy garbniki (substancje działające na skórę), kwasy organiczne i inne związki.

Mięte stosuje się głównie wewnętrznie. Pobudza czynności trawienne - żołądek, wątroba, jelitka i drogi żółciowe. Pobudza apetyt. Zewnętrznie - do płukania buzi

w stanach zapalnych. Jako napar przyjmujemy ustnej, lub jako gotujemy ją po okład na obrzęki i do herbaty. wrzody.

2 łyżki zalewamy szklanką wrzątku i trzymamy pod przykryciem 10 minut.

Napary z mięty nie są trwałe, także nie przyządzajcie ich na zaś.



*Ziele (Herba) - to nazwa całej części rośliny, wystającej ponad ziemię. Chociaż używam tego słowa z funkcją stylistyczną, to faktycznie mięty zbieramy właśnie ziele.

NIGDZIE
NAM
SIĘ
NIE
ŚPIESZY

SPIESZY?



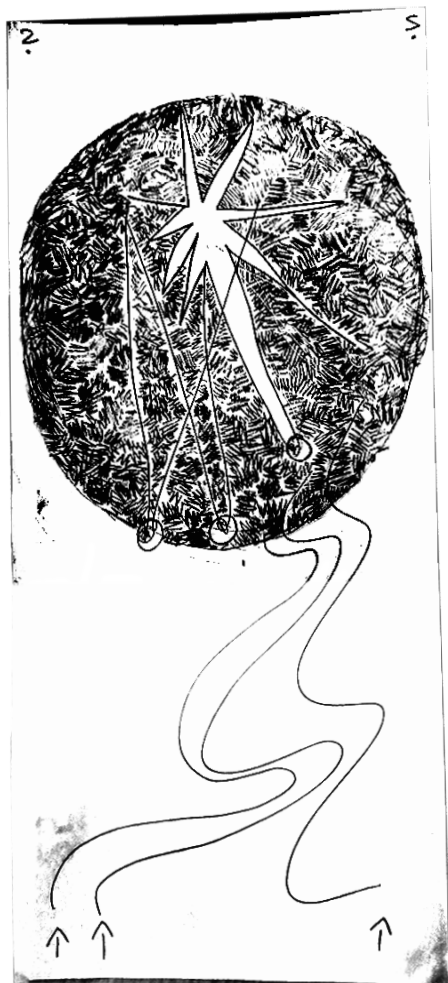
...kto był na przybliżony czas kradzieży wpisany w tabelę rezerwacji.

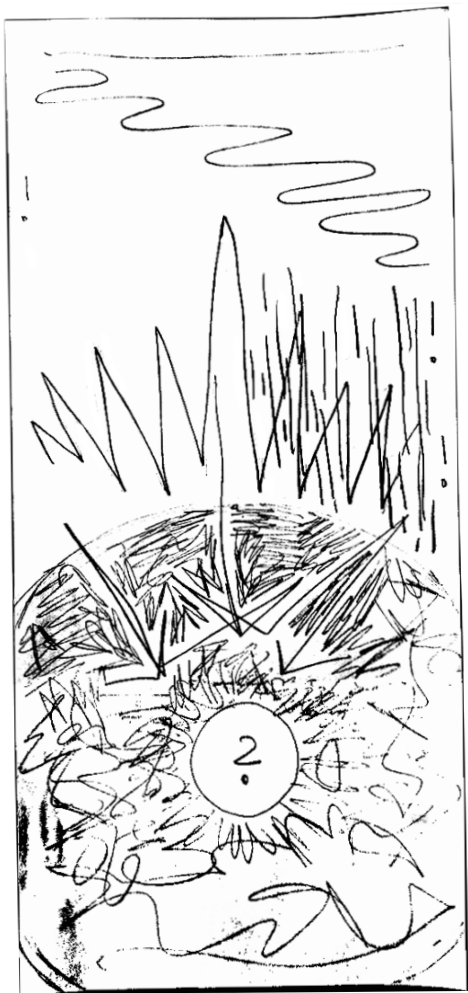
Przybliżony czas kradzieży. Przybliżenie to było bardzo niedoskonałe, a brak zauważalny o tyle, że trzeba znowu trzeba było przytargać (ewentualnie, jeżeli pozwalała na to ich geometria - przyturlać) sobie głaz do siedzenia, przedtem go znaleźć i ocenić, więc dokonać wysiłku i fizycznego, i umysłowego.

Na każdym kamieniu, o ile akurat coś w miejscu siedzenia nie wystaje, siedzi się właściwie tak samo. Twardo i zimno, więc poziom komfortu nie zmienił się jakoś bardzo. W trakcie partii człowiek zdążył się wciągnąć i o braku zapomnieć. W rezultacie, kradzież pozostała niezgłoszona i oswojona - bo też, do kogo właściwie mielibymy zgłosić coś takiego.

Pełna świadomość poniesionej straty, dotarła do nas już daleko po fakcie. Oczywiście wszyscy od razu zasmucili się bardzo, ale chyba nie bezpośrednio na podbawienie nas stołków, lecz na zdradę. Zdradę nie wobec abstrakcyjnego prawa własności, bo krzesła nie należały do nikogo, tylko stały sobie o. Sprzeniewieżono coś innego.

*kontynuacja
ze strony 13.





-USTA JAK ZKO- -TIO.

Jesień zasmuca nas, zwiastując ochłodzenie. Zmieniają się zapachy, kolory, ciężkość powietrza. W tym roku: jak nożem obciął!* Hop – siup. Jednoczesna wdzięczność! Dynie, brokuły, cukinie i kalafiory w sklepach, maliny, jeżyny, gruszki, jabłka na drzewach. No i Ona. Kapusta.

Wszechstronna, smakowita, tania. Kiedy postępujący czas zabiera nam dary lata, czuję, że bez ich lekceważenia mogę po moją ukochaną sięgnąć. Zwykle jako składnik lub część kompozycji - dzisiaj w roli solistki.

SKŁADNIKI

- 1 główka kapusty - poszatkowana
- 3 cebule - posiekane, ja daję aż 3, bo bardzo lubię. Można dwie albo zupełnie bez

na sos:

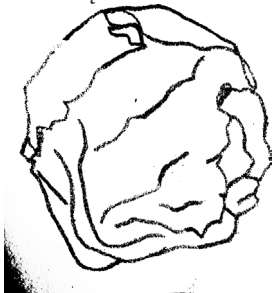
- sok z połówki cytryny
- czosnek
- miód
- tahini



Wybieramy wysoki garnek z dużym dnem - będzie wygodniej. Podczas mieszania kapusta będzie chciała uciekać w świat. Cebulkę smażymy na szklistą. Dodajemy poszatkowaną kapustę - smażymy! Niech nie przeraża nas ilość kapusty w garze. Podczas gotowania skurczy się znacząco. Po jakimś czasie zacznie się przypiekać, rumienić od dołu. Właśnie stąd pochodzi lekko wędzony smak tego dania i jego kolor. Mieszmamy co jakiś czas. Im dłużej przeciągniemy ten etap, tym dla kapusty lepiej. Kiedy jakość koloru i zapachu nas zadowoli (po około 20-30 minutach) do garnka dolewamy wody lekko ponad dno i gotujemy pod przykryciem na małym ogniu. Kapusta zmięknie i zarumieni się.



W tym czasie: sos. Zetrzyjmy parę ząbków czosnku. Dodajmy łyżkę pełną miodu i sok z połówki cytryny. Na koniec 2 lub 3 łyżeczki tahini. Zachęcam tu do eksperymentów z proporcją - niech t wam najbardziej smakuje. Kiedy cała woda odparuje z kapusty - posolić. Tu, jak w każdym daniu z kapustą, im dłużej będziemy ją gotować, tym lepsza będzie. Z sosem łączymy już na talerzu.



Danie jest tanie i witaminne*, a targu dobija w nim sos - intensywny i bombowo jesienne-odpornościowy.

Smacznego, mój nowy kolego.

O tym, jak porwali mnie kosmici.
Opowieść.
Część 1.



O tym, jak porwali mnie kosmici.
Opowieść.
Część 1.

OSTATNIE TWIERDZENIE FERMATA

Pierre de Fermat to nazwisko matematyka z połowy XVII wieku. Sformułował on twierdzenia, których sam, z dobrych przyczyn, nie udowadniał.

Po śmierci uczonego jego syn skompletował naukową korespondencję ojca, jego notatki i lektury, a w 1670 roku opublikował. Do druku trafił też posiadany przez Fermata egzemplarz książki *Arithmetica*, autorstwa Diofantosa - greckiego matematyka z III wieku. Na jednym z marginesów książki Fermat zapisał:

Wszystkie twierdzenia Fermata, przez autora pozostawione bez wyjaśnień, dały się udowodnić lub obalić do końca XVIII wieku.

Wszystkie poza jednym - do dziś nazywanym Ostatnim Twierdzeniem Fermata.

Ostatecznie twierdzenie to potwierdził w 1993 roku brytyjski matematyk Andrew Wiles, posilując się również wcześniejszymi odkryciami. Pełny dowód liczył około 100 stron formatu A4.

„Dla wykładników $n > 2$ równanie $x^n + y^n = z^n$ nie ma rozwiązań w liczbach całkowitych dodatnich x, y, z ”.

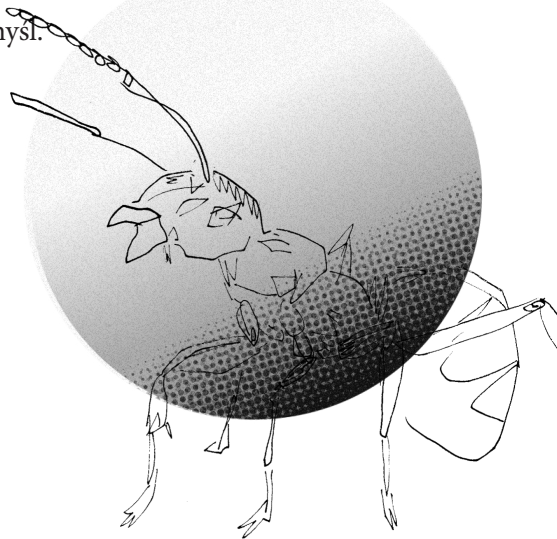
Zapis opatrzony był cudną uwagą:

"Jest niemożliwe rozłożyć sześciąt na dwa sześciąty, czwartą potęgę na dwie czwarte potęgi i ogólnie potęgę wyższą niż druga na dwie takie potęgi; znalazłem naprawdę zadziwiający dowód tego, jednak margines jest za mały, by go pomieścić".

Uważa się, że Fermat sam nie miał dowodu na przedstawione twierdzenie, ani że nie poświęcił mu więcej uwagi niż zapisanie na tym felernym marginesie. Czego nie można mu odmówić - miał cudowny, inspirujący zmysł dramatyczny.

URYWEK ROZMOWY WYRWANEŻ

- ...że nie ma szans, żeby nie było.
- Bo świat jest taki duży?
 - No, może też, ale ja ostatecznie myśle, że jesteśmy, no ludzie- coś takiego jak człowiek jedyni, wybrani! Nie ma-
 - Nie? <przerwała, rozbawiona>
 - Nie! <nie zraziła się, wcale> Może właśnie dlatego, że patrz, jest taki duży a Ziemia jest dla nas.
- Jako system do bycia "w", dla człowieka najlepsza!
- ... To piękna myśl.
 - No. No dzięki.



Ogromna, opasła, obrzękła studnia
marzenia zajadłe z pieca wyludnia
I doskonale-pysznie się przy tym bawi
Bo to w dobrej wierze
że człowieka naprawi

Piec twardy, przepastny, solidny, duży
Z ognia błyskawic żal oczu oczom wróży
Na kominie kawiarka z ust w zardzewiałej kawie
Bo to w dobrej wierze
kawa przy, ale w słusznej sprawie

Do pędu, do smaku i do motoru
Kawa prze z pryskiem od zaworu
oczu nieomkniętych
serc niedokrytych
stóp nieomitych
wrót wlotów przekłetych
Pęd dają one z wichrów niepojętych
Wcięty wsadzają w głębiny i w żary
Oczom zamkniętym znajdując
;koszmary
To dobrze mieć je otwarte.

...
Zagramy w Ecarte?

WADA
OPO-
WADA
(N.I.A.)

Ja-
ski-

nia

była

duża,

ciepła,

i zamszona

gęsto. Miękka

i cicha. Szko-

da, że mokra.

Wilgość szkodziła

drewnianym figurom,

wieżom i konikom.

Zwykle wszyscy grali z

planszą na kamiennej pół-

ce, siedząc na stołkach

z kamieni, pochyleni niewy-

godnie trącali się nawzajem no-

gami. Kiedyś służące za siedziska

głazy chciał jeden ociosać na kształt

krzeseł i nawet to zrobił! Wyprofilo-

wane pod pupy, po bokach grawerowa-

ne w wymyślne zawijasy. Wciąż było to

siedzenie na kamieniach, więc ciągle mało

wygodne, ale i materiał do pracy autor miał

wymagający. Ale widać było: koleś wiedział, co

robi. Warsztat miał. Cieszyły oko. Zachwycali-

śmy się nimi całe pięć dni, zanim dwóch piękności

ktos nie ukradł. Podobnie imponujące jest wynieść

dwa wielgachne, kamienne stołki, jak je zrobić.

Sprawców albo było kilkoro, albo musiał być jeden silny

jak dwa słonie. Sprawdziliśmy,

oczywiście...

kontynuacja na str. 9.

To stara, francuska gra karciana, polegająca na wygrywaniu lew. Karta starsza zabiera młodszą. Grając talią pikietową (od 7 w górę), każdy z graczy zaczyna z 5 kartami. Jedenastą kartę kładzie się na stole, awersem do góry, to kolor atutowy (zabiera wszystkie inne).



ECARTE

Gracz, który nie rozdawał kart może zaproponować rozpoczęcie gry, lub wymianę dowolnej liczby kart z ręki. Jeżeli przeciwnik zgodzi się na wymianę sam może wymienić tyle samo kart, a musi przynajmniej jedną. Gracz, który nie rozdawał, może proponować wymiany do woli. Rozdający nie musi się zgadzać. Zaczyna się właściwa rozgrywka.

Gra się na punkty. Przechodzą one na kolejną turę. Tura kończy się, kiedy wszystkie karty wyjdą z ręki. Gracze są rozdającym na przemian. Kolejną rundę zaczyna zwycięzca poprzedniej.

Jeżeli gracz ma możliwość położyć kartę w tym samym kolorze, musi to zrobić. Jeżeli gracz może wygrać lewę, musi to zrobić. Lewę wygrywa najstarsza karta. Jeżeli jest grany atut, najstarszy atut wygrywa.

Zasady punktacji:

Wygranie wszystkich pięciu lew w turze to „vôl” i jest warta 2 punkty. Gracz który zdobędzie trzy lub więcej lew, zdobywa punkt. Jeżeli nie było wymiany, wygrywa dodatkowy punkt (w sumie dwa).

Jeżeli jedenasta karta (wyznaczająca atut) to król, rozdający dostaje punkt.

Gra się do ustalonej liczby punktów, standardowo do 5

Jeżeli gracz ma na ręce atutowego króla, przed zagranie pierwszej karty może to ogłosić i od razu zyskać punkt.

I tak się gra.

AD NOTACJE

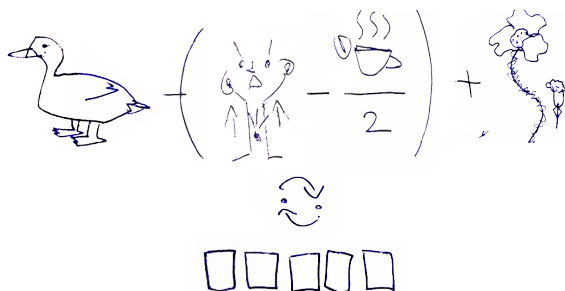
str. 10 - *tekst pisany był zeszłej jesieni
**Wiemy, że nie ma takiego słowa jak „wita-
minne”. Uważamy jednak, że język ma przede-
wszystkim służyć jak najlepszej komunikacji
i słowotwórstwo jest jednym z jego narzędzi.
I to - och! Jak zabawnym i pięknym.

str. 4 - *proszę, wymyślmy na to lepszą nazwę

O TEJ OKŁADCE:

Im poważniej ją traktowaliśmy, tym gorzej
wychodziła. Ku pamięci procesu, pierwszy
wydruk decydujemy się rozpocząć
bez niej.

REBUS



Rozwiązania należy przysyłać mailowo. Nadawca pierwszego nadesłanego rozwiązania otrzyma roczną prenumeratę "DLA NAS"

DLA
NAS

